

BOLLICINE

Brut 21 "Rosé Millesimato" €. 20,00

Az. Agr. Grimaldi, S.Stefano Belbo PIEMONTE

Vino ottenuto da uve pinot nero nella zona di produzione. Ha un colore rosa tenue, un sottile perlage, il gusto delicato ma deciso. Ottimo aperitivo e molto piacevole a tutto pasto.

Alasia brut Alta Langa "riserva" D.O.C.G. €. 30,00

Il Cascinone, Acqui Terme PIEMONTE

Ottenuto da uve pinot nero, note cremose di frutta fresca, lievito e biscotto. Al palato, i caratteri di lievito vengono bilanciati da sentori di frutti maturi. Accenno di fresca acidità nel finale

Franciacorta brut €. 38,00

Contadi Castaldi, Adro LOMBARDIA

Al bicchiere ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, animato da un perlage fine e persistente. Al naso è fresco, con note floreali di taglio, sfumature di agrumi, pesca bianca e pepe verde.

Prosecco Asolo 57 D.O.C.G. €. 18,00

Montelliana, Montebelluna VENETO

Dal profumo intensamente fruttato che ricorda la mela golden ed i fiori di acacia. Il suo gusto è sapido, piacevolmente snello, leggero di alcol. Ideale come aperitivo, ma perfetto anche a tutto pasto.

VINI DESSERT

Brachetto d'Acqui D.O.C.G. €. 17,00

Santero, S.Stefano Belbo PIEMONTE

Rosso rubino di media intensità, perlage fine e persistente, dall'aroma muschiato con sentori di viola, geranio e frutta fresca. Ha un sapore dolce, morbido e delicato.

Moscato d'Asti D.O.C.G. €. 19,00

Az. Agr. Grimaldi, S. Stefano Belbo PIEMONTE

Giallo paglierino dall'odore caratteristico e fragrante di moscato. In bocca si presenta vivace, dolce e aromatico. Ottimo l'abbinamento con dolci e piatti etnici.

Pantelleria Passito D.O.C. €. 28,00

calice €. 5,00

Pellegrino, Marsala SICILIA

Dalle uve zibibbo nasce questo vino dal caratteristico profumo di uva matura, giallo dorato, dal sapore dolce aromatico con retrogusto mandorlato. Ottimo anche con formaggi o gustato in meditazione.

Sherry Pedro Ximenez "Don Zolio" 12Y. calice €. 5,00

William & Humbert, Jerez de la Frontera SPAGNA

Vino di colore nero mogano. Aromi caratteristici dell'uva Pedro Ximenez, uvetta e fichi. Al gusto è poco acido, molto dolce e persistente.